

MEMORIA  
SULLA COLTURA  
DELLE VITI  
IN ISPA GNA,  
E LA MANIERA COME VI SI FA IL VINO:  
*SI AGGIUNGE UN DISCORSO  
DEL CELEBRE SIGNOR*  
ANTONIO MATANI  
DI PISTOJA  
SULLA CONSERVAZIONE DE' VINI.



VENEZIA MDCCLXXX.



Prefso BENEDETTO MILOGGO in Merceria.

MEMORIA  
DELLA COSTURA  
DELLE VITI

IN ISPA GNA  
E LA MANIERA COME VI SI FA IL VINO

SI AGGIUNGE UN DISCORSO  
DEL CANTIERE SIGNORE

ANTONIO MATANI

DI PISTOIA  
SULLA CONSERVAZIONE DE VITI



B. S.

XVIII

VENEZIA MDCCCLXXA



Presso Benedetto Milocco in Milano





# MEMORIA

SULLA COLTURA

DELLE VITI

IN ISPAÑA,

E LA MANIERA COME SI FA IL VINO.

**L'**Italia ha delle perfette Viti, e dei terreni preziosissimi per coltivarle, e trarne dalle stesse il più perfetto vino. Contuttociò questo felice Paese per tutto non ne reca di buoni; e per lo più ciò nasce dalla pessima e trascurata maniera di farli, e dalla poca attenzione, che impiegasi a coltivare le Viti medesime. Le straniere Nazioni quasi tutto il bello ed il buono nelle Arti, e nelle Scienze hanno imparato da noi; ma convien disingannarsi, noi siamo restati nelle antiche pratiche; elleno le han perfezionate, ci hanno superato, e conviene, che ora apprendiamo da esse. Questa non è vergogna. Le combinazioni in

cui si trovano le Nazioni medesime, rendono quasi indispensabile cotesta alternativa. Quei possono dirsi Popoli più accorti, e i più saggi, che spogliandosi dei pregiudicj, fanno trar profitto celeramente da chi più ne sa di essi, e specialmente nell' Agricoltura, ch' è la vera base della potenza e ricchezza degli Stati, del commercio, e della popolazione.

I Francesi sono molto addestrati nella coltura della Vigna, e nel modo di far i buoni vini. Forse vi stupirete se vi dirò, che nelle Campagne della Spagna, presso *X-res* (a), ove di presente io soggiorno, le pratiche ne sono migliori assai, e che il vino, il quale per esse ne risulta, è d' una particolare squisitezza. Ho dunque disegnato d' attentamente osservarle; ed ecco che ve ne faccio una chiara descrizione, coll' oggetto di servire a' miei compatriotti. Felice me se si risolvano a farvi attenzione; e più felice ancora se dipoi si mettano ad effettuarle almeno per quanto comporta la natura de' terreni, e del clima d' Italia.

---

(a) Nella Provincia dell' Andalusia.



*Scelta delle Terre.*

**E'** Noto bastevolmente quanto importi la scelta de' terreni per la piantagione della Vigna, giacchè da loro sughi tragge il vino il più essenziale della sua qualità. Il territorio di *Xeres* e delle sue vicinanze ha buonissimi fondi; ma non pertanto attrovansene, che deggion godere la preferenza. Qui ne daremo la differenza fondata sull' esperienza di lunghi anni, e di persone intelligenti.

Le terre bianche, leggere, tenere, grasse e fiabrili, ottengono il primo luogo. Di fatti codeste proprietà benissimo fanno conoscere i principj, ch' esse contengono. Sono porose, e conseguentemente dispostissime a ricevere l' impressione dell' aria; i loro sali sono dolci e soavi, abbondano di solfi leggieri, in parte ontuosi, balsamici, e spiritosi; qualità le più essenziali, quelle che recano i migliori vini.

Le terre tiranti al giallognolo, e che abbiano le qualità stesse che le precedenti, cioè tenerezza, grassezza, e friabilità, contengono i medesimi principj, e vanno nell' ordine delle predette.

A queste tengon dietro certe terre nericie, leggere, tenere, grasse e friabili. Danno buonissimi vini, ma un po' crudi.

Le bianche, dure, e sode, che tengono la natura del tufo, sono di molto inferiori; i lo-

ro fughi sono più viscosi, i loro sali più grossolani.

Le nere, che si accostano alla qualità dell'argilla, sono di pessima qualità. I fughi ne sono viscosi, ed i sali terrestri ed acidi. Elleno si condensano e s'indurano talmente, mediante il calore, e la secchezza, che il frutto appena può tirarne una picciola sostanza, cosicchè bene spesso egli languisce e muore sulla pianta.

Le terre rosse meschiate di sabbia, sono altresì di qualità inferiore, contenendo poca copia di principj attivi; di modo che i vini riescono deboli ed aspri.

Finalmente le sabbie sono i fondi i più inferiori, avvegnachè il frutto sia bello alla vista, e buono da mangiare. I vini contengono poche parti essenziali, e queste sembrano dilavate in molta sferosità.

#### *Preparazione della Terra.*

La preparazione della terra per la piantagione della Vigna, si eseguisce a Xeres, e nelle sue vicinanze, ne' tempi più caldi dell'anno, cioè ne' mesi di Luglio e d'Agosto, e per quanto si possa, lunge dalle piogge, quando la terra trovasi maggiormente condensata dagli ardori del sole.

Quattro uomini situati di fronte con picchi robusti



robustissimi fendono e spaccano la terra ad un tempo medesimo, riducendola in grosse glebe, che rovesciano le une sur l'altre, dando al loro lavoro la profondità di trent' oncie, o qualche cosa di più. La terra così rozzamente smossa, lascia dei vuoti fra le dette glebe, per dove l'aria s'infina e penetra fin al fondo del lavoro. Quest'uso, sebben penoso e costoso, è autorizzato da una lunga sperienza, e sembra effettivamente fondato sulle leggi dell'Agricoltura; perchè l'aria avendovi un libero ingresso, tragge seco quelle parti fermentative dell'atmosfera, che vengono riconosciute sì adattate, e sì necessarie alla vegetazione; lo che essendo rinnovato, mercè la continua circolazione di quest'aria durante tutt' il tempo della siccità, la terra ne riman per tal guisa penetrata ed impregnata, che coll'ajuto delle sopravvenienti piogge, le quali s'infinuano fin al fondo, da se stessa si gonfia, si ammolisce, ed offre un terreno proprio alla recezione, ed alla piantagione de' sarmenti.

Non è cotesto il solo oggetto, che haasi in vista dando alla terra il detto lavoro. Ve n'ha un altro essenzialissimo, ch'è di rinettarla da tutte le erbe perniciose, quai sono il Dente di cane, la Rubia, il Cocomero selvatico, ec. e generalmente di sterpare tutte le radici ramosi e profonde, capaci di far progresso in breve tempo. Tal operazione si eseguisce con

tanta esattezza, che si ricercano fin i filamenti delle radici medesime, e seguesi il principal ramo fin ad incontrarne la punta, per totalmente estirparle. Diligentemente raccolgonsi tutte queste radici, e si abbruciano fuori del terreno da mettere a Vigna. Le altre erbe hanno il tempo di restar seccate dagli ardori del sole; ond'è che parecchi terminano questo lavoro al mese d'Agosto, affin d'impedire, che le piogge, le quali potrebbero sopravvenire in Settembre, non le facessero rivivere.

*Dei Sarmenì.*

I Sarmenì vengono scelti fra i più vigorosi, e di sufficiente lunghezza; per tal effetto si lasciano sulla pianta fin al tempo della piantagione, ed allora si tagliano più appresso, e più raso il tronco, che sia possibile.

*Piantagione della Vigna.*

PER dar opera alla piantagione si aspetta, che la terra sia stata bagnata dalle acque delle piogge del verno; il perchè non havvi assolutamente un tempo fisso per tal operazione, rimanendo determinato dalla caduta delle piogge medesime. Quelle, che permettono di farla nel corso del Dicembre, recano maggiore speranza per la riuscita de' sarmenì, atteso  
che



che le altre piogge, che cadono dopo , danno ad essi il tempo di germinare , e metter radice .

Si spiana la terra , vi si fanno delle buche in distanze uguali , cioè cinquantacinque oncie l'una dall'altra ; tal essendo la misura più regolare , affinchè le radici abbiano sito da estendersi senza toccarsi . Queste buche hanno tutte l'altezza del lavoro , cioè , oncie trenta ; in ognuna di esse si adatta il suo sarmento , che riposa allora sulla terra dura ; di modo che mediante la durezza della terra medesima , che non è stata lavorata , le radici incontrando resistenza , si estendono orizzontalmente , ed in maggior numero , per distribuire più generalmente il succhio a tutte le fibre del corpo del sarmento , e farlo crescere ed ingrossare ugualmente : in luogo che se qualche radice trovasse al di sotto la terra mobile , potrebbe formarfi qualche bugnone , il quale non somministrando sugo , che a certe fibre , che gli corrispondessero , farebbe languire , e seccare le altre , siccome veggiamo accadere negli alberi , i quali non si dilatano se non se a misura , che le loro radici sono moltiplicate e divise ,

*Coltura della Vigna.*

LA Vigna piantata in questo modo , rimane così tutto l'anno; se le danno i lavori necessarj come alla Vigna vecchia, e si ha grande attenzione di non lasciar sul terreno radicare le erbe, e specialmente quelle che gittano ramosse e profonde radici, come il Dente di Cane ed altre, le quali col tempo apportano un quasi irreparabil danno. Si può profittare soltanto il primo anno seminando dei Melloni, Angurie, Cocomeri, ec.

Allorchè nel secondo anno si abbia sicurezza della riuscita de' sarmenti, e che abbiano preso radice, si tagliano all'altezza d'un piede, ed alquante oncie, ch'è quella, che dee avere la pianta. In questo Paese non si tengono più alte, e dispongonsi a fare una testa, ch'è la madre di tutt' i sarmenti, i quali dalla pianta vengono in seguito prodotti. Si rinetta il corpo di questa pianta giovane da tutti i germi, che i butti van cacciando fuori al di sotto della testa medesima. Così i sarmenti derivando dall' alto, e distendendosi e intricandosi gli uni cogli altri formano una maniera di ombrello, il quale tiene al coperto dagli ardori del sole il frutto. Senza di ciò questo ne patirebbe notabilmente.



*Della potazione della Vigna.*

Il Vignajuoli più addestrati potano la Vigna subito dopo la vendemmia, cioè verso la fine di Novembre innanzi di darle il primo lavoro, tanto per poterla lavorare facilmente e senza intrico, quanto per non ricalcare la terra entrandovi per far la potazione. Da un'altra parte ha cotesto metodo il vantaggio di lasciar cicatrizzare le estremità dei sarmenti, e di conservarvi il sugo, il quale non lascia di acquistare qualche perfezione mediante l'insensibile circolazione, che in essi ne segue durante l'inverno.

Qui più che altrove serbano i Proprietarij un' esatta economia nella potazione della loro Vigna. Con ciò la fanno sussistere lunghi anni, e ne ritraggono una raccolta quasi sempre uguale, almeno negli anni regolari. Ad ogni pianta non lasciano che un sarmento con quattro o cinque germi, e due o tre dei più apparenti nei tre germi o butti; e quanto la pianta stessa sia sufficiente lasciano anche alcuni germi a raso della testa. La potazione dunque consiste a farla innanzi i lavori, a ben risparmiare la pianta, a scaricarla degli inutili e sovrabbondanti sarmenti, ed a rinettarla dal legno secco e morto. Codesta operazione si affida a Vignajuoli esperti, che chiamansi capi Vignajuoli, e *Capatas* in Ispagnolo.

*Dei*

*Dei Lavori.*

**D**Opo cadute alquante pioggie, si dà cominciamento ai lavori della Vigna, e si continuano, per quanto sia possibile, durante le belle giornate. Nel primo lavoro si rinetta la pianta da tutti i ributti, ch' escono dalle radici. Gli uni li fanno a solchi o porche, gli altri a picciole fosse. Le porche si fanno inalzando la terra nel mezzo delle file, lasciando le piante libere e scoperte fin alle prime radici, le quali altro non sono, che fibre superficiali. Le picciole fosse si fanno a guisa di luna falcata, con certe altre porche ad angoli retti; lo che forma al piede d' ogni pianta una specie di picciola buca. Questa maniera richiede due lavori, ed è in conseguenza più dispendiosa, ma ha dessa i suoi vantaggi.

Quando la Vigna trovasi situata in costiera, i solchi non si fanno dall' alto al basso, ma trasversalmente per ritenere le acque, e porgerle ad esse il tempo di penetrare nella terra. La Vigna rimane in cotesto stato fin verso primavera, innanzi ch' ella cominci a germogliare; ed allora le si dà il secondo lavoro per ispianare la terra, e ricalzare le piante. Queste si radrizzano con canne, o bastoncelli fitti in terra, e agli stessi appoggiandosi servono egliino di sostentacolo.

A quest' ultimo tien dietro un terzo lavoro



innanzi che la Vigna ferri, cioè innanzi, che i nuovi sarmenti si congiungano e si confondano intrecciandosi fra essi, e mentre che ancora si può entrarvi dentro senza far danno, e quando la Vigna stà sul punto di fiorire. Questo lavoro serve a distruggere l'erbe prodotte dalle acque dell'inverno: Indispensabili sono gli accennati tre lavori, e d'un ordinaria pratica nella coltura della Vigna. Alcuni le danno un quarto assai leggero verso il mese di Luglio, e questo serve a distruggere le erbe di primavera, e nel tempo medesimo a spargere sulle frutte una polvere fina, che vi si attacca, e contribuisce nel suo tempo alla loro maturità. Quando la Vigna abbia cacciato fuori i suoi sarmenti alla lunghezza di otto o dieci once, la si libera d'una parte di quelli, che non portano frutto, affine di lasciare più nodrimento agli altri; e questa operazione chiamasi *castrar la Vigna*.

I sarmenti troppo carichi di frutto, o che inclinano troppo verso terra, si appoggiano, come si è detto, con picciole canne, o forchette di legno. Il fogliame forma così un ombrello, che difende i grappoli dagli ardori troppo cocenti del sole, ed il frutto in altra guisa coperto, cresce dolcemente, e profitta delle poche esalazioni, ch' escono dalla terra durante la notte, e giungendo finalmente alla per-

perfetta maturità disponesi alla vindemmia. Si fa, che qui non si fanno, che vini bianchi; vini, che non fermentano col sedimento.

### *Della Vindemmia.*

A vindemmia essendo la più importante fra le operazioni, che riguardano la Vigna, è quella in conseguenza, nella quale si ripone maggior attenzione, che nelle altre. E' quella, che tende ad adempiere il fine propostosi per tutt' il corso dell' anno; tutte le spese fatte, e la coltura eseguita, hanno per unico oggetto una buona raccolta.

Qui la Vindemmia ricerca del tempo per essere ben fatta (a). Si comincia verso la metà di Settembre, e sovente non si termina, che verso la fine d' Ottobre, o al principiare di Novembre.

Il Capo Vignajuolo, che si mette alla testa de' vindemmiatori, dev' essere uomo capace ed esperimentato; egli dee conoscere le qualità delle uve per meschiarle a proposito; giacchè un tale mescolglio contribuisce di molto alla

---

(a) Parlasti degli anni regolari, in cui il tempo permetta di lavorar con comodo.



buona qualità del vino . Poche specie di uve ponno andar sole ; e di fatti non me n'è nota che una , la quale nominasi *perruno* , che matura dopo le altre , e che da se sola è sufficiente a produrre un vino eccellente .

Occorrono altrettanti spremitoj quante si voglian fare botti di vino per giorno . Ogni botte si fa separatamente . Impieganfi intorno quindici quintali di uva per ogni botte , e se avanzi qualche rimanenza , serv' ella per un'altra . Per una Vigna , che non vada provveduta , che d'uno spremitojo , si vindemmiano in un giorno i quindici quintali d'uva ; ed a ciò eseguire bastano sei in sette uomini , benchè ne mettano in opera fin ad otto . Il Vendemmiatore deve conoscere il grado di maturità del frutto per non recidere quello , che non trovasi stagionato . La medesima pianta non reca ad un tratto il suo frutto ugualmente maturo , il perchè sovente non ispiccansi , che due o tre grappoli , lasciando maturare il restante con comodo . Egli dee conoscere altresì le specie di uva , per farne il mescolio con giusta proporzione , e conforme agli ordini del Capo-Vignajuolo .

Questo Capo-Vignajuolo sceglie il sito della Vigna , che trovasi maggiormente in istato d'essere vindemmiato : egli dispone i suoi uomini ; ogni uomo è provveduto d'una cesta col suo

suo imbracciatojo, che contiene circa venticinque libbre d' uva. Egli la riempie, e tutti avendo fatto la medesima cosa vanno di concerto a scaricare la loro cesta nel luogo destinato. Quivi trovasi distese sul suolo sessanta stuoje: sopra ogni stuoja si rovescia il frutto contenuto in una corba, finchè le sessanta stuoje ne sian tutte occupate. Sessanta corbe d' uva danno una botte, o ciò che quì nominasi carrettata. Mentre che gli uni tagliano le uve, un uomo stà impiegato a levare i grossi tronchi dei grappoli, e le granella marcite e cattive, affinchè il vino non acquisti troppa asprezza, o riesca di gusto non accetto. Il rimanente della giornata viene consumato dai Vindemmiatori tutti insieme nella medesima operazione.

Curata e rinettata l' uva in tal guisa, rimane sulle stuoje tutta la giornata seguente esposta al sole, purchè lo esiga la qualità del frutto, e che il tempo sia favorevole. La sera si ha l' avvertenza di coprirla con dell' altre stuoje, onde non rimanga danneggiata dalle esalazioni notturne. Mentre, che questa carrettata riceve sulle stuoje il beneficio del sole, i Vindemmiatori si occupano a tagliarne un' altra, e così successivamente. Ecco dunque l' uva in istato di essere spremuta.



*Maniera di far il vino .*

**L**O spremitojo non è altra cosa , che una maniera di arnese simile in parte a' nostri *Vettollari* . E' un cassone formato ad angoli retti di oncie 90. di lunghezza , con 60. di larghezza , e tredici di profondità ; costruito di tavole forti , e che nel mezzo ha piantata in modo consistente una vite , che mercè un picciolo manubrio preme sur una tavola , che scendendo preme altresì contra un piano , fra cui , e la tavola superiore si pone la materia , che dev' essere spremuta , come in seguito dirassi .

Essendo lo spremitojo ben assicurato , appuntellato , e messo in istato , si rovescia in esso la carrettata d' uva , e questa s' impolvera con ott' o dieci libbre di gesso vivo , per l' oggetto di rompere le punte troppo acute degli acidi del frutto . Il Follatore v' entra dentro con le gambe nude , ma calzato i piedi con certa maniera di scarpe di cuojo molle e flessibile , ch' essendo umettato non può schiacciare i semi . Egli ha una pala in mano tanto per sostenerfi , quanto per separare i grappoli follati , e disporre il suo pressajo per lavorare con comodo . A misura ch' essi grappoli sono follati , il mosto cola verso la gola , passando per uno staccio destinato a ritenere i semi , e va a ca-

dere in un tinozzo situato per tal effetto al di sotto della gola. Follata co' piedi tutta la carrettata, il detto uomo la folla una seconda volta, e nel tempo stesso ammassa i grappoli in tal guisa calcati e frantumati all' intorno della vite. Ivi ne fa di essi una piramide, che allaccia dalla base alla sommità con una treccia di vinchi larga da quattr', o cinque oncie, e di sufficiente lunghezza. Egli la conduce in ispirale fin all' alto, ove l'attacca, ed assicura, lasciando fra i giri spazio sufficiente; perchè premendo, vengano i vinchi così adattati a formare una maniera di cesto, che racchiuda esattamente le zarpe. Posta allora questa massa fra i piani dello strettojo, due uomini stringono la vite a poco a poco, senza sforzare, ed a tempo fanno, ch' esca il mosto dalla medesima. Due girate di vite bastano per la prima spremitura, ed il mosto, che n' esce, nominasi vino di cuore d' uva, o madre goccia, ed in Spagnuolo *vino de gema*.

Si preme un' altra volta questa massa gittando alcune crucche d' acqua per umettarla più o meno, secondo, che lo esige il frutto; si torna a premerla, e la si lascia in tale stato il rimanente della giornata, dandole di tempo in tempo qualche calcata collo stringere la vite, affinchè esca tutto quel liquore, che può uscirne. Questo è quello, che dicesi vino pic-

cio-



ciolo , e dagli Spagnuoli *aguapiè*. Si ripone in un caratello a parte. La massa d' una caretta si chiama un piede ; quattro masse coll' acqua , che vi si aggiugne rifollando , recano d' ordinario una botte di vino picciolo. Cio intendesi degli anni regolari ; poichè così non va la bisogna in quelli , ne' quali gli eccessivi calori diseccano troppo il frutto , e specialmente quando trovandosi oltre modo allo scoperto, rimanga esposto ai vivi raggi del sole . In tale circostanza le granella d' uva si corrugano per la perdita fatta della loro umidità , ed acquistano una tenacità , ch' è difficile di rompere alla prima follatura ; il perchè nella seconda vi si aggiugne dell' acqua in sufficienza per intenerire la pelle , e meglio dilavare il sugo addensato ; donde avviene non di rado , che il vino picciolo trovasi uguale al primo vino , nel qual caso se ne fa un terzo . Allora però i vini non sono mai della più perfetta qualità . La massa o il grappume , dopo averne estratte le tre forte di vino quì sopra indicate , non viene gittata via qual inutil cosa . Ponesi ben premuta in vassellemi opportuni al bisogno ; vi si versa sopra sufficiente quantità d' acqua , si lascia fermentare , e ricavase ne buonissima acquavite , e altri ne fanno aceto .

La misura delle terre quì contasi per *alan-*  
B 2 *zada* ;

*zada* ; un'alanzada contiene 1800. piante di viti, le quali in una buona terra, bene lavorata, e negli anni regolari, reca d'ordinario da due, a due mezze botti di vino, e di vino piccolo a proporzione, contando sempre una botte di vino piccolo sopra quattro di puro. Sarebbe difficile fissare la quantità di vino, che può dare la Vigna, poichè talvolta produce esuberantemente, e tal altra assai poco.

Tutt' i Vini si raccolgono separatamente, ciascheduno nella sua botte, ed ogni botte contiene trenta arrobe. Vi si lasciano due arrobe di vuote per la fermentazione; di modo che il vino gonfiandosi fermentando, non gitti che poca schiuma per il coecchiume. Fermentato che abbia a bell' agio, si trasporta nelle cantine, ov' essendo ben situato si lascia in questo stato sempre scoperto, fin alla prima estravassazione. Il tempo non n'è esattamente determinato, facendola gli uni in Aprile, gli altri in Maggio, o Giugno, e certi a misura, che i vini vanno chiarificandosi; lo che si giudica il migliore. Le opinioni sono divise parimenti intorno la quantità dell' estravassazioni riguardo ai vini nuovi, giacchè alcuni si riducono a farne due nel primo anno, una nel secondo, lasciando quindi i vini vecchi in riposo degli anni interi. Altri ne fanno tre ed anche quattro nel primo anno, due nel



secondo, e pretendono ragionevolmente, che facendo un estravasamento ogni anno ai vini vecchi, loro apportino gran beneficio, e miglioramento, disgrassandoli, e schiarendoli, senza tema, che si sventino, o perdano di qualità. Questo procedimento, benchè il meno seguito, viene praticato nondimeno dalle persone intelligenti, e d'esperienza; e se i più lo trasandano, ciò avviene per evitare le spese.

I vini messi nelle cantine richiedono poca attenzione. Si estravasano di botte in botte senza farvi mescolio, osservando di non riempierla interamente; e di non otturarla che mediocrementemente. Tutte le cautele, che si praticano nell'estravasazione, si riducono ad avere un imbuto munito d'uno staccio di Seta, per ritenere le feccie od altre impurità, che vi potrebbero essere nel vino.

Questi vini richieggono in generale molto tempo per la fermentazione; lo che procede dal contener eglino poche sferosità, e perchè i loro principj trovansi inceppati nelle parti viscosche e balsamiche, da cui non possono disbrigarfi se non dopo una lunga digestione. Col mezzo della stessa liberandosi dalle parti più terrestri e grossolane, quelle essenziali, come sono le sulfuree, oleose, balsamiche, gli spiriti ed i sali, acquistano un tal legame fra esse, e sì strettamente si uniscono, che in

qualche maniera divengono inalterabili, e non altro più fanno che migliorare i vini invecchiandosi. Questi si chiamano vini fatti. Non son eglino così crassi, nè così spiritosi, come i vini di Francia, ma in cambio vi s' incontra una forza, ed una sostanza midolloso, che piace; sono nodritivi, e richiamano le forze abbattute; non sono fumosi; non inacidiscono nello stomaco, nè perdono cotali qualità anche per una lunga successione di tempo; trovandosi comunemente di questi vini di cinquanta in sessant' anni, i quali sono sempre più migliori e balsamici.

Non richieggono grand' attenzione allorchè sono nelle cantine; soggiacciono ad ogni sorta di trasporti di mare e di terra; i freddi, e gli ardori del Sole loro non recano nocumento; ed ugualmente danno alcuno non ricevono, se il loro trasporto si faccia in ludri di pelle, in vasi di terra inverniciata, in barili, o in botti.

Da tutto ciò è agevole conoscere quanto l' arte e l' esperienza contribuiscano alla buona qualità de' vini. Aggiungerò dunque in tal proposito, che moltissimo importa il conoscere la qualità delle viti, e la maniera onde debbono essere piantate e governate. I lavori fatti a tempo, ed a sufficienza vi sono essenziali, e debbono supplire al difetto degl' in-  
graf-



graffamenti , che non si ufano rapporto alla Vigna in queſto paeſe .

*Spese d' una botte di vino preſa nella cantina ,  
fin meſſa a bordo d' un Vaſcello .*

Diritti di Dogana , milioni e reali , reali di bilioni - - - - -	245
Scrivani , Officiali , e tutto ciò che riguar- da la Dogana - - - - -	18
Eſtravaſatori per riempiere la botte , ot- turarla , per ſaccomarla , carreggiarla , e barca per traſportarla a bordo - -	15
Quattro cerchj di ferro , a tre reali di bi- lioni per ogni cerchio - - - - -	12
	-----
	290

Il Reale di bilioni fa otto quarti e mezz-  
zo .

La piaſtra fa 128. quarti .

I 290. reali di bilioni fanno 19. piaſtre  
ed alquanti centinaja d'ottavi .

Il Re di Spagna in favore della ſua navi-  
gazione eſenta dai diritti di Dogana i milioni  
e reali ſu i vini , che ſ' imbarcano ſu i Va-  
ſcelli con bandiera Spagnuola .

*Della conservazione dei Vini , Discorso del celebre Sig. Dot. Antonio Matani di Pistoja .*

Quantunque l'umana industria nello spazio grande di tempo trascorso dal vivere di Noi, dopo la cessazione dell'universale diluvio fino a' dì nostri abbia fatto ogni sforzo per rendere più perfetta e sicura la maniera di fare i Vini, non si sono però trovati ancora tutti i metodi opportuni per procurarne in ogni specie una durevole, e vantaggiosa conservazione. Io so bene che fino dai tempi più remoti della rispettabile antichità si sono adoperate diverse materie tanto vegetabili che minerali, con molte altre naturali sostanze frammischiate diversamente fra loro per ottenere l'intento, che si bramava; ma non ostante ogni continua e premurosa osservazione non si è ancora conseguito tutto quello, che si è incessantemente cercato. Ed in vero una lunga serie di quelle sperienze, che sono, sovente più forte d'ogni ragione, ha dimostrato, che fra i tanti metodi adoperati per questa bisogna, alcuni pochi hanno prodotto in certe occasioni l'effetto, ed altri sono stati indarno tentati da coloro, a' quali n'era commessa la cura. In tale stato di cose non recherà maraviglia se il dottissimo *Francesco Bacone da Verula-*



*ulamio* ( *Nov. Organ. in Præf. pag. 2.* ), da cui ha sempre riconosciuto un sommo vantaggio la nazione *Inglese*, e tutta la più colta *Europa*, distribuendo le scienze più nobili, e le manifatture di maggiore uso, dopo la divisione delle prime ha posto fralle seconde l'arte di fare il Vino, e di conservarlo. Non v'ha chi non sappia che i nostri antichi dividevano i loro Vini non solo per togliere ad essi la naturale asprezza, che più o meno in se racchiudevano, ma altresì per preservarli da un'improvvisa e dannevole corruzione. Ma è ben degna delle riflessioni d'ogni più accorto Naturalista la scelta, che si faceva da loro delle materie credute a proposito per quel fine, che si erano lodevolmente proposti. Il Gesso, e la Calce con altre simili calcarie preparazioni si usarono una volta da quasi tutti gli abitatori dell' *Africa* per infondersi nei loro Vini, ed in quei specialmente, che meno degli altri si farebbero conservati incorrotti; e nelle più meridionali provincie della *Grecia* tanto il Marmo ridotto in polvere, l'Argilla, il Sale, e l'Acqua marina, quanto la Mirra, e gli Unguenti preziosi per un tal fine si preparavano; senza fare alcuna menzione delle molte composte cose, delle quali quei di *Candia* forse troppo creduli avevano per costume di prevalersi. Che se rammentate  
si tro-

si trovino per avventura certe particolari costumanze degli *Spartani*, fra queste che appartiene alle varie maniere di bollire i Vini, e cuocere con essi molte materie di specie diversa, e piuttosto nocive che salutari. Ad imitazione però di quei Popoli, che attendevano a promuovere il mantenimento dei Vini, procurarono altri, e particolarmente nella nostra *Italia*, che una tale incombenza non restasse nei loro paesi del tutto abbandonata, e negletta. Pertanto da una ben fondata tradizione riportata da qualche Istoric di gran nome si può inferire, che nei passati secoli la Pece, l'Incenso, il Catrame, e diverse sostanze resinose col Vino si unissero in alcune parti della *Lombardia*, e che appresso i *Siciliani* fosse una volta in vigore l'usanza d'affumicarlo per renderlo più maturo, ad esempio di ciò, che si faceva ancora nella *Provenza* al riferire di *Plinio* ( *Nat. Hist. l. XIV. cap. 6.* ) Merita per altro d'essere avvertito il fine, che si erano proposto alcuni dei nostri antenati più per lusso che per vantaggio comune; avvegnachè per accrescere la parte più spiritosa e balsamica del Vino pensassero a riempierlo delle più squisite e aromatiche composizioni, che a caro prezzo da lontani paesi si procacciavano. Quindi è che appresso gli antichi *Ebrei* era in uso la conditura aromati-



matica del Vino nelle menfe dei Rabbini , e dei Grandi , nel quale infondevano ancora la Mirra , l'Aloè , il Fiele , ed altre amare fof-  
tanze , allorchè fi trattava di prefentarlo ai condannati , come in fatti dato fu con Giu-  
daica perfidia a *Gesù-Crifto* Salvatore del Mon-  
do. Era in oltre un Vino diversamente con-  
dito con materie fpiritofe quello , che prepa-  
ravano gli *Orientali* per accrefcere il vigore  
al corpo , e la gioja allo fpirito ; e perciò  
rammentato fi trova dai Poeti , ed in ifpecie  
da *Omero* ( *Odiff. l. IV.* ) , l'antico e forse  
favolofo *Nepente* , la cui compofizione dalla  
*Egiziana Polidamia* moglie di *Teone* fu corte-  
femente insegnata ad *Elena* , e da quefta poi  
dato un tal Vino all'ospite *Telemaco* figlio d'  
*Uliffe* per liberarlo dalla triftezza , ed al ma-  
rito *Menelao* fratello d' *Agamennone* Re di  
*Sparta*. Di più fappiamo che fra le partico-  
lari Leggi *Maomettane* dell' Alcorano una ve  
n' ha , che comanda efpreffamente ai *Tuechi* di  
fare ufo in tutte le provincie dell' Imperio  
*Ottomanno* del Vino cotto , e aromatizzato. Ma  
è cofa certa che il fine più giufto di condire  
i Vini fempres fu quello di ottenere , che fi  
confervaffero per lungo tempo , conforme fi e-  
rano prefiffi gli antichi *Romani* intorno a fet-  
tecento anni dopo la fondazione di *Roma* .  
Quefto è quel fine lodevole , che moffe una  
volta

volta i *Francesi* a chiarire i loro Vini adoperando la Colla di Pesce polverizzata, le scheggie di Faggio, lo Zucchero, e finalmente il chiaro delle Uova, come si usa tuttavia a' di nostri per rendere chiarito il Vino di *Cipro*, e il Moscado di *Siracusa*. Perlocchè gli *Olandesi* per ottonere che il Vino di *Francia* sia più durevole, e resista alle lunghe navigazioni, usano anche adesso il fumo della Pece, e del Zolfo; ma non senza pregiudizio dell'umana salvezza, essendosi osservato, che facilmente produce l'Asma, la Soffogazione, la Tosse, e la Raucedine, in quella guisa, che ponendo essi le lamine di Piombo nella Birra per impedire, che inacidisca, si soggettano spesso a quella malattia funesta, che Colica *Saturnina* addimandasi, avvengachè dalla parte acida della Birra unita col Piombo ne nasca quella composizione chiamata dai Chimici Zucchero di *Saturno*. Che se quanto si è pensato a conservare il Vino non si fosse altrettanto avuta in dimenticanza l'umana felicità, non vi sarebbe motivo di dolersi dell'abuso di porre nei Vini certe arbitrarie materie più degne di biasimo, che di approvazione, e di cuocerne altre col Vino medesimo, acciò possano in quello incorporarsi più agevolmente. Fra queste, oltre lo spirito di Vino, ovvero Acquavite adoprata in *Francia*, debbono contarli varie specie



cie di Tabacco , le quali poste nel Vino hanno prodotto sovente ai bevitori di esso il Vomito , la Sincope , la Vertigine , la Cardialgia , ed un Sudore più del dovere abbondante . E che dirò io del Sale ? Questo pure ha cagionato ad alcuno eccessivi Dolori di Stomaco , come parimente sono stati prodotti dal Vino riempito , secondo il costume degli *Africani* , di Gesso e di Calce per ottenere , conforme credono gli *Spagnuoli* , che ne fanno uso , che coll'assorbimento della parte acida resti impedita ogni vinosa fermentazione ; non mentovando l'Indigestione , la Scabbia , ed altre malattie cutanee , che giusta le più serie osservazioni dell'industrioso *Begue de Presle* ( *Le Conserv. de la santé Chap. III.* ) da questa sorgente derivano . Ed ecco , che quando ancora si ottenga con tali mezzi la preservazione dei Vini vi è spesso congiunto lo scapito della sanità . Ciascuno vede , che con arte particolare si conserva per lungo tempo il Vino di *Borgogna* , ma è chiaro parimente , che da esso è risvegliata non di rado l'Apoplessia , la Litiasi , e la Podagra con altre considerabili malattie . Il peggio però si è che una male intesa economia , e forse la biasimevole avidità d'un ingiusto guadagno fa sì ; che anche nei tempi presenti si ponga nel Vino il Rame , il Zolfo , e l'Alabastro polverizzato , ed inoltre  
l'Al-

l'Allume, l'Asbesto, l'Amido, i gusci delle Uova, la Pece, il Gesso, l'Arena, la Calce, il Litargirio, l'Argilla, e l'Acqua marina, e finalmente la raga di Pino, la Canfora, l'Elleboro, l'Olio, il Fieno Greco, la Galla, il Finocchio, i Pistacchi, e le Ciriege acerbe con altre somiglianti materie adattate maliziosamente per la falsificazione del Vino medesimo. Eppure la nostra *Italia*, che abbonda di squisitissimi Vini, non è esente dal rimprovero degli abusi descritti, come lo era nei primi tempi della *Romana* Repubblica, nei quali il Vino era cotanto raro da obbligare i *Romani* a fare col latte i libamenti agli Dei; giacchè si può congetturare che al tempo di *Romolo* fossero molto rare le viti in *Italia*, e che non fosse gustata la bontà del Vino che alquanti anni dopo la fondazione di *Roma*, allora quando le Viti dalle più remote parti dell' *Asia* furono trasportate in una quantità maggiore nell' *Europa*. Questa rarità però fece risolvere il vecchio *Catone* a comandare che i Servi, e i Contadini lo inacquassero secondo un antichissimo costume, la cui notizia tramandata ci viene dai tempi d' un certo *Stafilo* figlio di *Siteno*, o come altri vogliono dai tempi d' *Anfitrione* Re d' *Atene*. Ma per quello che appartiene a cuocere i Vini, ed incorporarvi con questo mezzo la parte più

so-



fostanziola di eſtraneſe materie , è da avvertire , che ad oggetto d' accreſcere il colore al Vino più debole ſi prendono per la cuocitura le Uve più nere , ed in qualche luogo dell' Italia alcune piante , che abbondano nelle ſiepi , e che riempiute ſono ne' loro frutti d' un fluido nero e pavonazzo . Da queſte ſi ottiene l' intento , e particolarmente dalla *Titolacca Americana* , o *Solano Virginiano* , di cui in qualche copia ſe ne trova a' dì noſtri principalmente nella *Toſcana* , ed in iſpecie nel Territorio *Piſtojeſe* , ove io ho fatto varie Botaniche oſſervazioni . Rieſce in tal guiſa ai Fattori di Campagna , ed ai Contadini di alterare alcuna delle qualità ſenſibili , che al Vino appartengono ; ma la loro poca accorrezza è ſtata non di rado cagione che raccogliendo le piante indiſtintamente hanno frammiſchiato con eſſe il frutto di *Belladonna* , o *Solano furioſo* , il quale ha prodotto ſpeſſo il *Delirio* , il *Tetano* , l' impedimento della deglutizione , e la morte . Che ſe introduconſi nel Vino le materie ferrigne , la *Quinquina* , il *Rabarbaro* , l' *Aſſenzio* , il *Pepe* , il *Zenzero* , e ſimili coſe , non è ciò fatto ad arbitrio , ma col fine di farne uſo in certe indigenze del corpo umano , ſecondo l' approvazione di quei , che ne hanno una cognizione perfetta . Ma acciocchè ſi poſſa accennare qualche

che importante notizia sopra un affare di tanto rilievo, conviene avvertire non altro essere il Vino che un liquore grato, spiritoso, e cordiale spremuto dalle Uve mature, e depurato dalle feccie per mezzo d' un moto fermentativo. Da esso per opra della distillazione si ricava quel fluido molto infiammabile, che spirito di Vino comunemente si appella, ed è diverso dall' Aceto, il quale in se racchiude una sostanza acida senza infiammarsi. Contiene il Vino non solo alcune parti sulfuree, e oleose, ma ancora una materia salina, cioè il Tartaro, che divenuto resistente, ed unito colla parte acida, e sulfurea, si attacca più o meno alle botti ( Ved. *Bacc. De nat. Vin. hist.* ), e parimente molte particelle trasparenti, le quali osservate dal gran Galileo lo indussero a credere, che dire si potesse il Vino un composto di umore, e di luce ( Ved. *Magalott. Lettere scientif. Let. V. pag. 43.* ). Diversi poi sono i cangiamenti delle qualità sensibili dei Vini in riguardo alla loro composizione; avvegnachè secondo il costume di varie Nazioni si facciano questi ora colle Uve, ed ora col Ribes, col Sambuco, col Grano, e coll' Orzo, ed inoltre coi Pomi, Mori, e Ciriege, e finalmente e collo Zuccherero, col Miele, e con diversi legumi. Oltredichè tralasciando la formazione della Birra, del Sidro,  
del



del Ponce , e di altre composte bevande , è noto essere in uso in *Londra* , una mescolanza di Rum , Pere , Zuccherò , e d'altri ingredienti per fare un Vino simile a quello di *Sciampagna* ( Ved. *Le Blanc Letter. Tom. II. pag. 164.* ) , e nell'*Indie* orientali l' *Arach* , che è un liquore spiritoso estratto da un sugo vegetabile della pianta del Cacao , il quale si prepara principalmente in *Goa* , ed altrove . Gli *Italiani* però difficilmente si adattano a queste bevande , e piuttosto bevono i Vini nelle quotidiane mense , senza che abbiano bisogno degli stranieri , che fino nei tempi antichi furono una volta proibiti con legge militare a' *Romani* , e che ne' tempi nostri non si usano se non di rado nei più squisiti banchetti delle persone opulenti . Pertanto i Vini d' *Italia* ; quantunque grati di loro natura e salubri , sono secondo il biasimevole costume d' alcune altre Nazioni con frode alterati sovvente dall' arte maliziosa di coloro , che li conservano : e siccome le materie , che vi s' infondono particolarmente in alcuni luoghi della *Toscana* , si riducono all' Allume , Zolfo , Pece , Calce , e Gesso , di queste appunto converrebbe conoscere la natura . Ed in vero è noto essere l' Allume una specie di Vitriuolo bianco , oppure un Sale minerale acido , austero , e abbondante di particelle terrestri e sulfuree , e che il Zolfo può chiamarsi una

C

spe-

specie di sostanza minerale, e facilmente infiammabile, che contiene alcune porzioni di Terra, di Sale acido, e di Bitume. In oltre non vi è chi possa mettere in dubbio essere la Pece un sugo condensato, ovvero una certa Gomma resinosa formata ne' pingui vegetabili, ed in ispecie de' Pini, e negli Abeti, che in se racchiude un sugo acido, e molta sostanza oleosa, e che la Calce, ed il Gesso sono materie terrestri, nelle quali le parti saline in qualche copia racchiuse sono. Or chi non vede, che se tali materie nel Vino si pongano, ne diverrà forse più durevole la conservazione, rendendosi più chiaro, e meno soggetto a corrompersi, ma nel tempo stesso si moltiplicheranno in quei, che lo bevono, molte cagioni d'insolite malattie? Un tale abuso, che è pur troppo frequente, è stato da me osservato particolarmente in *Pistoja* mia patria, ed in varj luoghi del Territorio di essa, e con qualche rammarico ne ho veduto alcuna volta in molti de' più poveri concittadini le funestissime conseguenze. Ma queste non io soltanto ho potuto considerare ne' tempi presenti; avvengachè altri ne' passati secoli le avvertissero, e fra questi in ispeciale maniera *Pompeo Barba di Pescia* Medico del Pontefice *Pio IV.* (*De Baln. mont. cat. comm. pag. 2.*), e *Baccio Baldini* celebre commentatore d'alcune opere del grand' *Ippocrate*, il quale in uno de' suoi  
com-



commenti asserisce (*Comm. in Hippocr. de aer. aqu. & loc. pag. 151.*) che se da alcuno si bevano i Vini riempiti d' Allume , ne nasceranno gran danni per la salute , come in fatti ne nascono dai Vini , che si fanno nella campagna di *Pistoja* , essendochè i *Pistojesi* , secondo la di lui asserzione , per preservarli nella Estate dalla putrefazione vi ponevano una volta l' Allume . Questo fu avvertito ancora nel passato secolo dal dottissimo Medico di *Pistoja* *Giovan Battista Fidelissimi* , il quale dice sinceramente (*Osserv. Taumafis. pag. 139.*) che i suoi concittadini nel mese di Marzo mettevano nelle botti un' oncia di Allume per ogni barile di Vino . Vero è poi , che questo savio Scrittore stando in dubbio sopra il decidere de' funesti effetti cagionati da questo abuso , scrisse una lettera in data di *Pistoja* nel primo giorno di Gennajo dell' anno 1600. al celebratissimo *Girolamo Mercuriale* suo grande amico (*De Feb. mal. Epist. pag. 234* ) , in cui dopo avere esposto l' antichissima costumanza de' *Pistojesi* di frammischiare l' Allume col Vino lo pregò a dichiarare il suo sentimento sopra i danni , che potrebbe arrecare all' umana salute ; e n' ebbe per risposta , che in giusta quantità non avrebbe nociuto , portando esso al fondo le parti più corrutibili , e difendendo le rimanenti da ogni qualunque siasi corruzione ( *Ved. Mercurial. Conf. Med. Tom.*

IV. pag. 100. ). Ma sebbene non sia lungi dal vero che considerandosi l' Allume come una sostanza terrestre e calcaria possa portare al fondo le adotte parti, ed in tale guisa non arrecare alcun danno; e chi può assicurarsi che ciò si faccia col dovuto riguardo, ed in una piccola quantità? Dovrebbe al certo sembrare superflua nel Territorio *Pistoiese* la premura introdotta di bollire l' Allume col Vino, o d' infonderlo nelle botti polverizzato, col riflettere che buoni sono e salubri principalmente nelle colline quei Vini, che vi si fanno, conforme può dimostrare la comune esperienza, oltre all' autorità di varj Scrittori. Fra questi si dee noverare il *Pinelli* ( *Dell. Pod. Cap. XVI. pag. 99.* ), il quale ha dato le giuste lodi alla bontà, e salubrità del Vino bianco di *Lamborecchio* fatto nei poderi della nobilissima Famiglia de' *Rospigliosi*, di cui ha favellato, come ancora di quello di *Carmignano*, fra gli altri il *Bartolo* ( *Bac. in Boem. pag. 17. e 55.* ), e più di tutti il *Pistoiese Trinci*, di cui si trovano varie importanti osservazioni d' Agricoltura ( *Agricolt. speriment. pag. 63.* ). Ed acciò sia nota la precisa maniera, colla quale ogni anno s' infondono ne' Vini le diverse materie credute a proposito per conservarli, fa d' uopo sapere, che avanti di porre il Vino nelle botti si prepara una certa mistura, che col nome di *Ciambella* distingueasi. Ella è composta



posta di tela imbevuta di Zolfo liquefatto , e indi ricoperta di cenere , o di molte materie aromatiche e infiammabili , e piegata in guisa da rappresentare una Ciambella d'una grandezza proporzionata all'apertura di ciascuna delle botti già acconciate , e internamente lavate con Vino bollente . Per tanto accesa questa col fuoco d'una fiaccola s' introduce con un filo di ferro nella botte , e si chiude fintantochè non sia la Ciambella dal fuoco già concepito quasi consumata e distrutta , e finalmente levato ciò , che non si è disfatto , vi si pone tanto Vino da empier due terze parti della botte medesima . L'altra parte poi si riempie di Cotto , che altro non è che una bollitura di Mosto di Uve le più nere coll' aggiunta d'una quantità di Sale comune , Zucchero , Allume , e diverse mescolanze aromatiche . Fatta finalmente questa preparazione , e passato l'inverno , per impedire , che il Vino debole non soffra nella primavera qualche notabile cangiamento , atteso le vicende della stagione , pongono alcuni nel mese di Marzo una quantità d'Allume polverizzato in ciascuna botte secondo il costume già rammentato dal *Fidelissimi* . Che se coloro , che presiedono alla custodia delle Cantine , si lagnano di non trovare un metodo sicuro per la conservazione de' loro Vini , io sono d'avviso , che trascurando alcune cautele importanti lo facciano a torto . Ed in vero se i meto-  
di

di finora introdotti o non sono bastevoli per conservare i Vini, o se lo sono ne risente del danno la salute degli Uomini, rimane soltanto la ricerca del modo di opporsi a questi frequenti disordini, e ciò non si potrà conseguire giammai finchè non si faccia conto delle continue osservazioni. Queste adunque dimostrano, che primieramente il Vino deve essere ben fatto, cioè di Uve scelte e mature, e non imbrattate nè di Calce, nè di sterco, nè di altre somiglianti materie, che alle volte si usano per impedire, che siano colte dai passeggieri. Poste poi nel Tino bene acconciato si si debbono calcare in modo, che si conservino capaci di ricevere una perfetta e compiuta fermentazione, senza immergere nel Mosto alcuna materia fluida, e molto meno l'acqua, conforme alcuni fanno nei Vini della pianura. Dopo che il Vino è ben chiarito, e per conseguenza perfezionato, conviene porlo in botti, che sieno state esposte all'aria aperta, e non abbiano alcun fetore, e che sieno state internamente lavate, e rinfrescate diligentemente non già coll'acqua salata, o acqua d'Alloro cotto, o Ginepro, come altri fanno, ma bensì col Vino bollente o tiepido, e che sieno poste in qualche Cantina fresca e ventilata. E' da avvertirsi, che sieno ben chiuse nella superiore loro apertura, e secondo il costume di Toscana giornalmente riempite a propor-



porzione del bisogno di altro Vino di buona qualità . In oltre in certi cangiamenti di stagione fa di mestieri porre il Vino d' un vaso in un altro , ed ancora nei fiaschi di vetro , i quali non è necessario , che sieno subitamente chiusi , e ben custoditi in luogo opportuno , acciò si mantenga netto , asciutto , chiaro , e gustoso . Che se vogliasi conservare più lungo tempo , si può mettere in vasi di Terra bene inverniciati , ovvero in fiaschi e bottiglie di vetro , e poscia sotterrarlo , conforme si usa in alcuni Oltramontani paesi . E siccome fra i Vini altri sono spiritosi , e gagliardi , che per lo più si fanno ne' luoghi di monte , e nelle colline ; e altri deboli , e perciò di breve durata , così gli uni possono serbarsi ne i tempi estivi , e gli altri spacciarsi più presto per non sottoporsi a qualche loro insuperabile alterazione . Laonde credo , che coll' attenzione e premura , e parimente con una pratica quotidiana appoggiata all' osservazione si possa ottenere la conservazione dei Vini , senza ricorrere a certe mescolanze insalubri , che disconvengono all' Uomo giusto e sincero , e ripugnano alle buone Leggi dell' umana società , avvengachè in cambio di ben conservarla possa sembrare , che tendano piuttosto a miseramente distruggerla .

I L F I N E .

IN-

## I N D I C E.

<i>Scelta delle Terre .</i>	5
<i>Preparazione della Terra .</i>	6
<i>Dei Sarmenti .</i>	8
<i>Piantagione della Vigna .</i>	ivi
<i>Coltura della Vigna .</i>	10
<i>Della potazione della Vigna .</i>	11
<i>Dei Lavori .</i>	12
<i>Della Vendemmia .</i>	14
<i>Maniera di far il vino .</i>	17
<i>Della conservazione dei Vini , Discorso del ce- lebre Signor Dot. Antonio Matani di Pi- stoja .</i>	24